Coldiretti: arriva l'etichetta per distinguere pane fresco e decongelato

Data: Invalid Date | Autore: Redazione



ROMA 18 DICEMBRE -Finalmente potremo distinguere fra pane fresco e pane scongelato. Arrivano le nuove norme per distinguere in etichetta il pane fresco da quello “conservato o a durabilità prolungata” con specifiche prescrizioni in merito alla denominazione e alla modalità di esposizione in vendita di quest’ultimo. Lo rende noto la Coldiretti in riferimento all’entrata in vigore da domani 19 dicembre 2018 del Decreto 1° ottobre 2018, n. 131 pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale del 19 novembre. Il pane che ha subito processi di surgelazione e congelamento o che contiene additivi chimici e conservanti – sottolinea la Coldiretti – non potrà essere più venduto per fresco e dovrà obbligatoriamente avere una etichetta con la scritta “conservato” o a durabilità prolungata. Potrà quindi ora essere denominato “pane fresco” – continua la Coldiretti – solo il pane preparato secondo un processo di preparazione continuo, privo di interruzioni finalizzate al congelamento o surgelazione, ad eccezione del rallentamento del processo di lievitazione, privo di additivi conservanti e di altri trattamenti aventi effetto conservante. Per “processo di preparazione continuo” – precisa la Coldiretti – si intende un processo per il quale, dall’inizio della lavorazione alla messa in vendita al consumatore, non trascorrano più di 72 ore. Sono infatti previste norme – precisa la Coldiretti – per il “pane conservato o a durabilità prolungata”, nel caso venga utilizzato un metodo di conservazione ulteriore rispetto ai metodi già sottoposti agli obblighi informativi previsti dalla normativa (ad es. pane precotto surgelato o meno).

Per questa tipologia di pane nel momento della vendita deve essere fornita una adeguata informazione, al fine di evitare che il consumatore possa essere indotto in errore, riguardo il metodo di conservazione utilizzato nel processo produttivo nonché le modalità per la sua conservazione ed il consumo, attraverso un'apposita dicitura da riportare sul cartello negli specifici comparti in cui viene collocato, distinti rispetto a quelli in cui viene esitato il pane fresco. Infine, oltre alle indicazioni sul pane, il Ministero fornisce – continua la Coldiretti – anche una definizione di panificio, ossia "l'impresa che dispone di impianti di produzione di pane ed eventualmente altri prodotti da forno e assimilati o affine e svolge l'intero ciclo di produzione dalla lavorazione delle materie prime alla cottura finale". Il nuovo decreto fa chiarezza sulla denominazione del pane fresco ma – continua la Coldiretti – resta il problema di prevedere anche per il pane l'etichettatura obbligatoria dell'origine delle farine utilizzate: infatti, solo una etichettatura trasparente può consentire ai consumatori di compiere scelte consapevoli e alle imprese di far emergere il valore distintivo dei prodotti agricoli. I consumi di pane degli italiani si sono praticamente dimezzati negli ultimi 10 anni ed hanno raggiunto il minimo storico con appena 80 grammi a testa al giorno per persona, un valore molto lontano da quello dell'Unità d'Italia nel 1861 in cui – ricorda la Coldiretti – si mangiavano ben 1,1 chili di pane a persona al giorno. Con il taglio dei consumi – sottolinea la Coldiretti – si è verificata però una svolta qualitativa con la crescita dell'interesse per il pane biologico e di grani antichi e per quello con contenuti salutistici e ad alto valore nutrizionale: a lunga lievitazione, senza grassi, con poco sale, integrale, a km 0 come il pane realizzato direttamente dai produttori agricoli di campagna amica anche con varietà di grano locali spesso di varietà salvate dall'estinzione.

Coldiretti Calabria

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/coldiretti-arriva-letichetta-distinguere-pane-fresco-e-decongelato/110439